



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Идентификация продуктов питания животного происхождения

Закреплена за кафедрой	Технология пищевых производств		
Учебный план	Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения		
Профиль	Технология продуктов животного происхождения		
Квалификация	магистр		
Срок обучения	2 года		
Форма обучения	очная	Общая трудоемкость	4 ЗЕТ
Виды контроля в семестрах:	зачеты 4		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	4(2.2)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	28	28	28	28
Практические	28	28	28	28
Лабораторные	56	56	56	56
Итого ауд.	112	112	112	112
КСР	4	4	4	4
Контактная работа	116.25	116.25	116.25	116.25
Сам. работа	27.75	27.75	27.75	27.75
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	144	144	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

зав. каф. Горлов Иван Федорович дсхн

инженер Жигалова Наталья Олеговна

доцент Скачков Дмитрий Александрович кбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Идентификация продуктов питания животного происхождения

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология продуктов животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н.

02.07.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся набора профессиональных компетенций в области теории и практики идентификации продуктов питания животного происхождения и обнаружения их фальсификации, развитие у студентов умений и навыков работы с нормативной документацией, по выявлению идентификационных показателей и подтверждению подлинности конкретных видов и наименований продуктов питания животного происхождения.	
Основными задачами при изучении дисциплины являются:	
- изучить действующую отраслевую нормативно-техническую документацию;	
- готов применять знания современных методов исследований при изучении качества продукции;	
– умение проводить контроль качества готовой продукции согласно действующей нормативной документации;	
- ознакомление с системным подходом к организации идентификации продуктов питания животного происхождения;	
- овладеть навыками проведения идентификации конкретных видов и наименований продуктов животного происхождения;	
- овладеть навыками обнаружения фальсификации конкретных видов и наименований продуктов животного происхождения;	
- умение выявлять контрафакцию.	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Современные методы исследования пищевых продуктов
2.1.2	Управление качеством и безопасностью продуктов питания
2.1.3	Биотехнология продуктов из молочного сырья
2.1.4	Сырьевые ресурсы мясной отрасли
2.1.5	Системные аграрно-пищевые технологии
2.1.6	Медико-биологические основы здоровьесберегающих технологий
2.1.7	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
2.1.8	Прогрессивные технологии производства продуктов питания животного происхождения
2.1.9	Физическая химия биологических систем
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)	
ПК-1: Способен руководить испытаниями перспективных технологий производства новых продуктов питания	
<i>ПК-1.1: Знает о достижениях науки и передовой технологии в области производства и методов исследования продукции из сырья животного происхождения</i>	
Результаты обучения: студент знает современные методы исследования продукции из сырья животного происхождения	
<i>ПК-1.2: Умеет планировать и проводить эксперименты для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в области проектирования новых продуктов</i>	
Результаты обучения: студент умеет самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	
<i>ПК-1.3: Владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации результатов испытаний, оформления отчетов, обзоров, публикаций по теме исследования</i>	
Результаты обучения: студент владеет навыками обработки информации, собранной во время исследования по заданной теме	